

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Restoran Daun Mas merupakan restoran yang dapat dijadikan destinasi wisata unggulan, karena selain berada di zona pariwisata, restoran ini tentunya menyajikan masakan-masakan tradisional Kota Temanggung atau masakan tradisional ala Jawa yang biasanya di kota besar jarang sekali menemuinya. Sebab lokasinya berada pada zona pariwisata, maka desain yang dirancang harus dapat menunjang para wisatawan untuk kembali lagi ke restoran ini maupun ke kota Temanggung dan mereka memiliki kesan yang menarik yang menjadi kenangan indah. Oleh sebab itu penulis mendesain sebuah restoran yang bernuansa tradisional ala kota Temanggung dan mengambil ciri khas dari kota yang disebut dengan Kota Tembakau ini, yaitu tembakau itu sendiri. Yang dipadukan dengan gaya kontemporer untuk menambah kesan mewah dari gaya tradisional. Dan diharapkan desain ini dapat menjadi tempat yang nyaman dan berkesan di hati para warga kota Temanggung maupun para wisatawan yang berkunjung. Penulis juga berharap semoga desain ini juga dapat menyelesaikan permasalahan dan dapat mencerminkan *image* dari kota Temanggung.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, Noviana. 2016. Pengertian restoran dan macam-macam restoran <https://media.neliti.com/media/publications/94252-ID-perancangan-interior-restoran-bandardja.pdf>. (12 Februari 2019)
- Assauri. S. (1999). *Managemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Ching, F. (1996). *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Hares. 2013. Prinsip-prinsip desain <https://arsdesain.com/prinsip-desain-interior/>. (14 Februari 2019)
- Jones, J. (1992). *Design Method (Second Edition)*. New York: Van Nostrand Reinhold
- Kilmer, R. (1992). *Designing Interiors*. California: Wadsworth Publishing Company.
- Marsum, W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi 4*. Yogyakarta: Andi
- Panero, Julius dan Zelnik, Martin. (2003). *Dimensi Manusia dan Ruang Interior*. Jakarta: Erlangga.
- Pengertian Restoran <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/39674/Chapter%20II.pdf;jsessionid=3D8FD8E7FB948AF65CA0AF4F55E0B929?sequence=3>. (12 Februari 2019)
- Sejarah awal restoran <https://repository.widyatama.ac.id/xmlui/bitstream/handle/123456789/6861/Bab%201.pdf?sequence=6>. (12 Februari 2019)
- Soekerso. (2000). *Management Food & Baverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Umum
- Susanto, Mikke. (2002). *Diksi Rupa*. Kanisius: Yogyakarta
- <https://www.femina.co.id/article/sejarah-singkat-restaurant--restoran->
- <https://seratafoods.com/blogs/news/cara-menentukan-layout-restoran-atau-kafe-kunci-tataletak-yang-baik>

<https://www.btnproperti.co.id/blog/mengenal-interior-gaya-tradisional-dan-makna-di-dalamnya-724.html>

<https://interiordesign.id/ciri-khas-gaya-desain-interior-kontemporer/>

<https://aepnurulhidayat.wordpress.com/2017/09/16/ergonomi-tata-ruang-efektivitas-kerja-by-aep-nurul-hidayah/>